

III.- OTRAS DISPOSICIONES Y ACTOS

Consejería de Educación y Ciencia

Resolución de 09/07/2009, de la Dirección General de Formación Profesional, por la que se aprueba el perfil profesional y el currículo de los módulos específicos del programa de cualificación profesional inicial de Ayudante de Pastelería en la Comunidad Autónoma de Castilla La Mancha. [2009/10387]

La Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, dispone en su artículo 30, que corresponde a las Administraciones educativas organizar programas de cualificación profesional inicial destinados al alumnado mayor de dieciséis años que no haya obtenido el título de Graduado en educación secundaria obligatoria, con el objetivo de que este el alumnado alcance competencias profesionales propias de una cualificación de nivel uno de la estructura actual del Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales creado por la Ley 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, así como que tenga la posibilidad de una inserción sociolaboral satisfactoria y amplíe sus competencias básicas para proseguir estudios en las diferentes enseñanzas.

El Decreto 69/2007, de 28 de mayo, establece y ordena el currículo de la Educación Secundaria Obligatoria en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha y establece en su artículo 15 que los programas de cualificación profesional inicial impartirán las competencias relativas al perfil profesional que se determine de acuerdo con el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, así como que la organización de la oferta incluirá modalidades diferentes con el fin de satisfacer las necesidades personales, sociales y educativas del alumnado y se realizará de forma directa o mediante acuerdos con otras instituciones y con la Administración local.

La Orden de 4 de junio de 2007, de la Consejería de Educación y Ciencia, establece las directrices generales de los programas de cualificación profesional inicial en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha.

Publicado el Real Decreto 1179/2008 por el que se establece la cualificación profesional de nivel 1 de Operaciones Básicas de Pastelería, procede que la Dirección General de Formación Profesional regule el perfil profesional y el currículo de los módulos específicos del programa de cualificación profesional inicial de Ayudante de Pastelería en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha.

Por todo ello y en virtud del Decreto 141/2008, de 9 de septiembre, por el que se establece la estructura orgánica y la distribución de competencias de la Consejería de Educación y Ciencia, resuelvo:

Primero.- Objeto y ámbito de aplicación.

1. La presente Resolución tiene por objeto aprobar el perfil profesional y el currículo de los módulos específicos del programa de cualificación profesional inicial de Ayudante de Pastelería en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha.
2. Este currículo se aplicará en los centros educativos y entidades que desarrollen este programa de cualificación profesional inicial en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha.

Segundo.- Identificación del perfil profesional.

El perfil profesional del programa de cualificación profesional inicial de Ayudante de Pastelería queda identificado por los siguientes elementos:

Denominación: Ayudante de Pastelería.
Nivel formativo: Programa de cualificación profesional inicial.
Nivel de cualificación profesional: 1
Familia profesional: Hostelería y Turismo.
Duración del programa: 1050 horas.

Tercero.- Perfil profesional.

El perfil profesional del programa de cualificación profesional inicial de Ayudante de Pastelería queda determinado por su competencia general, sus competencias profesionales, personales y sociales, por la relación de cualificaciones pro-

fesionales y, en su caso, unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el mismo.

Cuarto.- Competencia general.

Preelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y asistir siguiendo instrucciones en la preparación de otras más complejas, realizando operaciones básicas de aprovisionamiento interno y aplicando técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos.

Quinto.- Competencias profesionales, personales y sociales.

Las competencias profesionales, personales y sociales de este programa son las que se relacionan a continuación:

- a) Realizar diferentes operaciones de limpieza y puesta a punto de equipos y utillaje en el área de producción en pastelería, cumpliendo las normas higiénico-sanitarias y las instrucciones recibidas.
- b) Realizar bajo supervisión, el aprovisionamiento interno de géneros para su utilización posterior en la preelaboración y elaboración de productos de pastelería, en función de las instrucciones recibidas.
- c) Ejecutar, bajo supervisión, operaciones de envasado, conservación, almacenamiento y regeneración de géneros, preelaboraciones y elaboraciones de pastelería que resulten aptas para su posterior aplicación, distribución y consumo, siguiendo instrucciones y normas establecidas.
- d) Manipular materias primas y preelaborar elaboraciones sencillas de pastelería y de múltiples aplicaciones, según orden de trabajo, normativa higiénico-sanitaria de manipulación de alimentos e instrucciones recibidas, para su posterior utilización o comercialización.
- e) Elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y de múltiples aplicaciones, de acuerdo con la definición del producto y técnicas básicas de elaboración.
- f) Asistir a su superior en elaboraciones complejas de pastelería, tales como el horneado, conchado y laminado, entre otras, realizando operaciones sencillas y cumpliendo con las instrucciones recibidas.
- g) Cumplir su actividad con orden, rigor y limpieza de acuerdo con la documentación e instrucciones generales recibidas.
- h) Adaptarse a los diversos puestos de trabajo, así como a nuevas situaciones laborales generadas como consecuencia de los cambios tecnológicos producidos en la evolución de su profesión.
- i) Mantener relaciones fluidas con los miembros del grupo en el que está integrado y participar activamente en la organización y desarrollo de las tareas colectivas para la consecución de los objetivos asignados, manteniendo una actitud tolerante y respetando el trabajo de los demás compañeros.
- j) Resolver problemas y tomar decisiones individuales, siguiendo normas establecidas o procedimientos definidos dentro del ámbito de su competencia, consultando dichas decisiones cuando su repercusión sea importante.
- k) Adaptarse a la organización específica de la empresa integrándose en el sistema de relaciones técnico-laborales.
- l) Interpretar y ejecutar las instrucciones que recibe y responsabilizarse de la labor que desarrolla, comunicándose de manera eficaz con la persona adecuada en cada momento.
- m) Habituar al ritmo de trabajo de la empresa cumpliendo los objetivos de rendimiento diario definidos en su propia organización.
- n) Mostrar en todo momento una actitud de respeto hacia los compañeros, procedimientos y normas internas de la empresa.
- ñ) Cumplir los protocolos de seguridad laboral y medioambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el medioambiente.
- o) Desarrollar la cultura emprendedora para la generación de su propio empleo.

Sexto.- Relación de Cualificaciones y Unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el programa de cualificación profesional inicial de Ayudante de Pastelería.

Cualificaciones profesionales completas:

a) Operaciones básicas de pastelería HOT414_1 (RD 1179/2008), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC1333_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento interno y conservación de preelaboraciones y elaboraciones de pastelería.

UC1334_1: Preelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y asistir en elaboraciones complejas.

Cualificaciones profesionales incompletas:

a) Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria INA 173_1 (RD 1228/2006):

UC0546_1: Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.

Séptimo.- Entorno profesional.

1. Desarrolla su actividad profesional como ayudante tanto en grandes como en medianas y pequeñas organizaciones, tanto públicas como privadas, dedicadas a la producción y servicio de productos de pastelería. En pequeños establecimientos de pastelería puede desarrollar su actividad con cierta autonomía.

2. Las actividades productivas serán principalmente:

- En sectores y subsectores productivos y de prestación de servicios, tales como la hotelería y la restauración, en los que se desarrollan procesos de preelaboración, elaboración y conservación de productos de pastelería.
- En tiendas especializadas en las que se comercialicen productos de pastelería.

3. Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son:

- Ayudante de pastelería.
- Ayudante de almacén de pastelería.
- Empleado de establecimiento de pastelería.

Octavo.- Módulos específicos.

1. Forman parte del programa de cualificación profesional inicial de Ayudante de Pastelería además de los módulos formativos de carácter general a que se refiere la disposición décima de la Orden de 4 de junio de 2007, los siguientes módulos específicos:

- a) Aprovisionamiento interno y conservación en pastelería.
- b) Preelaboración, elaboración y presentación en pastelería.
- c) Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.
- d) Formación práctica en centro de trabajo

Los contenidos, resultados de aprendizaje y criterios de evaluación, así como las orientaciones pedagógicas de cada uno de los módulos específicos se relacionan en el anexo I.

2. La relación entre los anteriores módulos específicos y las unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales que incluye el programa queda determinada en el anexo II.

Noveno.- Distribución horaria.

1. La distribución horaria del programa de cualificación profesional inicial para los Institutos de Educación Secundaria será la establecida en el anexo III.

2. En los centros y aulas de educación para personas adultas así como en el resto de centros de titularidad privada o pública y de otras Administraciones distintas a la educativa, se adaptarán los horarios establecidos en el anexo III a sus propias características y organización, respetando la duración mínima establecida en la Orden de 4 de junio de 2007.

3. La distribución horaria del segundo curso de los programas de cualificación profesional inicial de la modalidad de programas de dos años académicos que incorpora, como módulos específicos, el perfil profesional de Ayudante de Pastelería será la establecida en el anexo IV.

Décimo.- Profesorado.

1. Las especialidades del profesorado para la impartición de los módulos específicos que conforman el programa de cualificación profesional inicial de Ayudante de Pastelería serán las establecidas en el anexo V.

2. Las titulaciones requeridas para la impartición de los que conforman el programa de cualificación profesional inicial para los centros de titularidad privada o pública y de otras Administraciones distintas de la educativa son las establecidas en el anexo VI.

3. Las especialidades del profesorado para la impartición de los módulos formativos de carácter general así como, en su caso, los módulos voluntarios de este programa son las establecidas en la disposición decimoséptima de la Orden de 4 de junio de 2007.

Undécimo.- Espacios y equipamientos.

Los espacios y equipamientos necesarios, a título orientativo, para el desarrollo de las enseñanzas de este programa de cualificación profesional inicial son los que se relacionan en el anexo VII.

Disposición final.- Entrada en vigor.

La presente Resolución entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de Castilla-La Mancha.

Toledo, 9 de julio de 2009

La Directora General de Formación Profesional
PILAR COLLADO GARCÍA

Anexo I

Currículo de los módulos específicos del programa de cualificación profesional inicial de Ayudante de Pastelería.

Módulo específico: Aprovisionamiento interno y conservación en pastelería.

Código: PCPI HOT 131

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Diferencia las materias primas alimentarias de uso común en pastelería, describiendo las principales variedades y cualidades.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las materias primas alimentarias de uso común en pastelería, describiendo sus características físicas, tales como forma, color y tamaño, entre otras, así como sus necesidades de preelaboración básica y conservación posterior.

b) Se han descrito las formas usuales de presentación de las materias primas de uso común en pastelería, indicando características, calidades, conservación y necesidades de regeneración.

2. Efectúa la recepción de géneros de uso común en pastelería para su posterior distribución y utilización en áreas de elaboración de productos de pastelería.

Criterios de evaluación:

a) En un supuesto práctico de recepción de géneros y distribución:

- Se han comprobado etiquetas y documentación habitual que acompaña a los géneros suministrados.

- Se han manipulado de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados al consumo inmediato.

- Se han ejecutado operaciones básicas de distribución de géneros, ordenándolos de acuerdo con las cualidades del producto, lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido, y se ha aplicado rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria.

- Se han detectado posibles deterioros o pérdidas de géneros efectuando las operaciones de retirada e informado a su superior.
- Se han realizado las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros según las fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizados los vales o documentos previstos.
- b) Se ha argumentado la importancia de actuar con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de recepción y distribución de mercancías.

3. Aplica métodos sencillos, técnicas básicas y opera equipos para la regeneración, envasado, almacenamiento y conservación de géneros crudos, preelaborados y elaboraciones de pastelería terminadas de uso común, que se adaptan a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichas materias y productos.

Criterios de evaluación:

- a) En un supuesto práctico de regeneración, envasado, almacenamiento y conservación de géneros, se han identificado necesidades y zonas apropiadas en función de diferentes géneros crudos, preelaborados o elaborados.
- b) En un supuesto práctico de conservación y almacenamiento de semielaborados y elaboraciones, se han identificado y aplicado los métodos de conservación y lugares de almacenamiento adecuados:
 - Se ha atendido a su destino o consumo asignado.
 - Según la naturaleza de sus componentes.
 - Se ha cumplido con las normas de manipulación.
 - Se han realizado las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros.
 - Se han formalizado los vales o documentos previstos.
- c) Se han diferenciado y descrito los métodos y equipos de regeneración, envasado y conservación de uso más común en pastelería en función del género y del uso posterior.
- d) En un supuesto práctico de regeneración, envasado y conservación de géneros, se han ejecutado las operaciones auxiliares previas que necesitan los productos en crudo, las preelaboraciones y las elaboraciones de pastelería, en función del método o equipo elegido, instrucciones recibidas y destino o consumo asignado.
- e) En un supuesto práctico de regeneración, envasado y conservación de géneros, se han realizado las operaciones necesarias de los productos en crudo, las preelaboraciones y las elaboraciones de pastelería, en función del método o equipo elegido, instrucciones recibidas y destino o consumo asignado.
- f) Se ha argumentado la importancia de obtener el máximo rendimiento de las materias y productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

4. Identifica y cumple las normas de seguridad laboral, higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos, para evitar riesgos laborales, ambientales y de toxiinfecciones alimentarias.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de manipulación de alimentos, de obligado cumplimiento, relacionadas con instalaciones, maquinaria, utensilios, herramientas, utillaje y alimentos.
- b) Se ha reconocido el etiquetado y se ha ordenado los productos y útiles de limpieza más comunes, de acuerdo con sus aplicaciones, describiendo propiedades, ventajas y modos de utilización que garanticen el respeto ambiental.
- c) Se han identificado los productos y útiles de limpieza autorizados y usado los adecuados en cada caso, atendiendo a las características de las unidades de producción o servicio de alimentos.
- d) Se han identificado los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes, relacionándolos con sus posibles consecuencias.
- e) En un supuesto práctico de aprovisionamiento y conservación en pastelería, se ha cumplido las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de manipulación de alimentos al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros, y se han aplicado los métodos de limpieza y orden en las instalaciones.

Duración: 128 horas

Contenidos:

1. El sector de la pastelería.

- Establecimientos de producción y venta de pastelería. Definición y organizaciones características.

- Estructuras habituales de locales y zonas de producción de pastelería. Especificidades de la producción artesanal e industrial.
- Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.
- Maquinaria y equipos básicos de pastelería. Características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes. Especificidades en la producción artesanal e industrial.
- Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control y mantenimiento característicos.

2. Seguridad en las zonas de aprovisionamiento y conservación en pastelería.

- Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material destinados al aprovisionamiento y conservación en establecimientos de producción y venta de pastelería.
- Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad en zonas de aprovisionamiento y conservación de productos alimenticios utilizados en establecimientos de producción y venta de pastelería.
- Limpieza de instalaciones y equipos en zonas de aprovisionamiento y conservación de productos alimenticios utilizados en establecimientos de producción y venta de pastelería: tipos y clasificación de productos. Características principales de uso de los productos.
- Medidas de seguridad y normas de almacenaje de productos de limpieza.
- Interpretación de las especificaciones de los productos de limpieza.
- Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.
- Procedimientos habituales de limpieza: tipos y ejecución.
- Control de plagas en zonas de aprovisionamiento de productos alimenticios utilizados en pastelería: finalidad de la desinfección y desratización.
- Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
- Etiquetado de los alimentos utilizados en pastelería: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.
- Calidad higiénico-sanitaria en zonas de aprovisionamiento y conservación en establecimientos de producción y venta de pastelería: conceptos y aplicaciones.
- Autocontrol en zonas de aprovisionamiento y conservación en establecimientos de producción y venta de pastelería: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico o sistemas APPCC.
- Guías de prácticas correctas de higiene o GPCH. Aplicaciones.
- Uniformidad y equipamiento personal de seguridad propios de zonas de aprovisionamiento y conservación en establecimientos de producción y venta de pastelería. Uniformes: tipos. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.

3. Aprovisionamiento de materias primas de pastelería.

- Solicitud y recepción de géneros: métodos sencillos, documentación y aplicaciones.
- Materias primas más comunes. Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos habituales que les son inherentes; necesidades básicas de regeneración y conservación.
- Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno de materias primas.
- Formalización y traslado de solicitudes sencillas.
- Operaciones en tiempo y forma requeridos.

4. Regeneración, envasado, almacenamiento y conservación de géneros y productos de pastelería de uso común.

- Regeneración: Definición. Identificación de los principales equipos de regeneración. Clases de técnicas y procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones.
- Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones. Controles de almacén.
- Envasado: Definición. Identificación de los principales equipos de envasado. Procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones.
- Conservación: Definición. Sistemas y métodos habituales de conservación: Métodos físicos: Frío, calor, desecación-liofilización, radiaciones; Métodos químicos: sal, azúcares, curado, ahumado, conservantes, acidificantes. Sistemas de presentación comercial de los géneros y productos más comunes. Identificación y clases. Identificación de equipos asociados. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución. Operaciones sencillas de conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios de uso común: técnicas y métodos adecuados.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar funciones de aprovisionamiento y distribución interna de materias primas en pastelería, así como de conservación y regeneración tanto de éstas como de los productos

elaborados, y está abierto a las actividades y prácticas que cada profesor considere más idóneas para la consecución de dichos objetivos.

Así mismo abarca las instrucciones necesarias para conocer, valorar y aplicar las normas higiénico-sanitarias y de protección del medio ambiente, otorgándole la cualidad de transversalidad con respecto a los otros módulos del programa de cualificación profesional inicial de Ayudante de Pastelería.

En cuanto a las prácticas programadas, éstas se realizarán individualmente o en grupos, dependiendo del nivel de dificultad de los contenidos y, adaptándolos a las capacidades del alumno.

Al plantear dichas prácticas se pretenderá que el alumno sea capaz de aplicar los procedimientos más adecuados cuando en el futuro se le presenten situaciones, si no idénticas, al menos similares (método deductivo).

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza – aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

- El conocimiento de las diferentes materias primas de uso común en pastelería.
- El manejo de los documentos empleados en la recepción, almacenaje y distribución interna de dichos artículos: Albaranes, "Relevés" y Hojas de Pedido respectivamente.
- La ejecución de procesos de envasado, conservación y regeneración de géneros crudos, elaborados y semielaborados.
- La estricta aplicación de las normas higiénico-sanitarias vigentes, relacionada con los riesgos para la salud derivada de la manipulación de alimentos y la alteración de los mismos ya fuere por: descomposición natural, contaminación por microorganismos o prácticas de elaboración erróneas.
- La limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones, los procedimientos, legislación y peligros asociados a estos.
- Reducción del deterioro medioambiental optimizando el consumo de agua y energía y reciclado de los residuos.

Módulo específico: Preelaboración, elaboración y presentación en pastelería.

Código: PCPI HOT 132

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Realiza preelaboraciones de pastelería de múltiples aplicaciones ejecutando técnicas básicas previamente definidas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado y dispuesto los géneros, útiles y herramientas necesarios para la realización de diferentes preelaboraciones de múltiples aplicaciones.
- b) En un supuesto práctico de preelaboraciones de múltiples aplicaciones de pastelería, se han aplicado técnicas básicas a partir de la información suministrada, siguiendo los procedimientos establecidos y cumpliendo las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de manipulación de alimentos.
- c) Se ha argumentado la importancia de mantener y cuidar instalaciones y equipos, y sacar el máximo rendimiento de las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

2. Realiza y presenta elaboraciones sencillas de pastelería de acuerdo con la definición del producto, aplicando técnicas básicas de elaboración.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito las técnicas básicas de elaboración y presentación de diferentes elaboraciones sencillas de pastelería.
- b) En un supuesto práctico de preparación y presentación de elaboraciones sencillas de pastelería:
 - Se han aplicado técnicas básicas de elaboración y presentación, a partir de la información suministrada y siguiendo procedimientos establecidos.
 - Se ha cumplido con las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de manipulación de alimentos.

c) Se ha argumentado la importancia de mantener y cuidar instalaciones y equipos, y sacar el máximo rendimiento de las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

3. Realiza operaciones necesarias para la prestación de asistencia en procesos de preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones complejas de pastelería, mostrando receptividad y espíritu de cooperación.

Criterios de evaluación:

a) En un supuesto práctico de prestación de asistencia en procesos de preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones complejas de pastelería:

- Se han realizado operaciones concretas y sencillas.
- Se ha realizado la asistencia en el tiempo establecido.
- Se han cumplido las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de manipulación de alimentos.
- Se han cumplido con las instrucciones recibidas.
- Se ha mantenido un espíritu de colaboración y predisposición a la asistencia.

b) Se ha argumentado la importancia de mantener y cuidar instalaciones y equipos, y sacar el máximo rendimiento de las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

4. Identifica y cumple las normas de seguridad laboral, higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos, para evitar riesgos laborales, ambientales y de toxiinfecciones alimentarias.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de manipulación de alimentos de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, maquinaria, utensilios, herramientas, utillaje y alimentos.

b) Se ha reconocido el etiquetado y ordenado los productos y útiles de limpieza más comunes, de acuerdo con sus aplicaciones, describiendo propiedades, ventajas y modos de utilización que garanticen el respeto ambiental.

c) Se han identificado los productos y útiles de limpieza autorizados y se han usado los adecuados en cada caso, atendiendo a las características de las unidades de producción o servicio de alimentos.

d) Se han identificado los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes, relacionándolos con sus posibles consecuencias.

e) En un supuesto práctico de preelaboración, elaboración y presentación en pastelería se han cumplido las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de manipulación de alimentos al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros, y se han aplicado los métodos de limpieza y orden en las instalaciones.

f) Se han identificado los géneros, útiles y herramientas necesarios para la ejecución de operaciones sencillas en procesos de preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones de pastelería, siguiendo indicaciones precisas.

5. Utiliza los equipos, máquinas, utensilios, utillaje y herramientas que conforman la dotación básica de los establecimientos, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado útiles, herramientas y elementos que conforman los equipos y maquinaria de los establecimientos de pastelería, describiendo:

- Funciones.
- Normas de utilización.
- Resultados cuantitativos y cualitativos obtenidos.
- Riesgos asociados a su manipulación.
- Limpieza.
- Mantenimiento de uso necesario.

b) Se han seleccionado los útiles, herramientas, equipos y maquinaria idóneos en función del tipo de género, instrucciones recibidas y volumen de producción.

c) En un supuesto práctico de utilización de equipos, máquinas y útiles de pastelería, se han seguido los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.

d) Se ha argumentado la importancia de mantener y cuidar los equipos, y sacar el máximo rendimiento de los medios utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

Duración: 256 horas.

Contenidos:

1. Maquinaria y equipos básicos de pastelería:

- Identificación y clasificación según características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes.
- Especificidades en la pastelería artesanal e industrial.
- Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control, limpieza y mantenimiento de uso característicos.

2. Materias primas de uso común en pastelería:

- Harina: Tipos de uso común en pastelería: harina fuerte, harina floja, harina de media fuerza, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.
- Grasas: Tipos de uso común en pastelería: grasas vegetales, animales, hidrogenadas, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.
- Huevos y ovoproductos: Tipos de uso común en pastelería: yema líquida, clara líquida, huevo líquido, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.
- Azúcar: Tipos de uso común en pastelería: azúcar de caña, azúcar de remolacha, edulcorantes, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.
- Lácteos: Tipos de uso común en pastelería: leche de vaca, leche de cabra, nata, leche en polvo, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.
- Otros productos de uso en pastelería: frutas, carne, pescados, verduras, levaduras, gelatinas, aditivos (gasificantes, especias, aromas...), entre otros. Tipos. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.

3. Seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos:

- Condiciones específicas de seguridad que deben reunir las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las zonas de elaboración de productos de pastelería.
- Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.
- Limpieza de instalaciones y equipos propios de zonas de elaboración de productos de pastelería: Tipos y clasificación de productos de uso común. Características principales de uso. Medidas de seguridad y normas de almacenaje de productos de uso común en zonas de elaboración de productos de pastelería. Interpretación de las especificaciones.
- Sistemas y métodos de limpieza en zonas de elaboración de productos de pastelería: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. Procedimientos habituales: tipos y ejecución.
- Manipulación de alimentos.
- Requisitos de los manipuladores de alimentos.
- Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.
- Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
- Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.
- Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.
- Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.
- Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
- Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
- Manejo de residuos y desperdicios.
- Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.
- Control de plagas en zonas de elaboración de productos de pastelería: finalidad de la desinfección y desratización.
- Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
- Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.
- Calidad higiénico-sanitaria en zonas de elaboración de productos de pastelería: conceptos y aplicaciones.
- Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico o sistemas APPCC.
- Guías de prácticas correctas de higiene o GPCH. Aplicaciones.
- Uniformidad y equipamiento personal de seguridad en zonas de elaboración de productos de pastelería.
- Uniformes de pastelería: tipos.
- Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.

4. Preelaboración de materias primas en pastelería:

- Términos pasteleros relacionados con la preelaboración.
- Tratamientos característicos de las materias primas.
- Preelaboraciones más usuales: clasificación, caracterización y aplicaciones.
- Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
- Operaciones necesarias para la obtención de las preelaboraciones más comunes.
- Técnicas y métodos establecidos.

5. Elaboraciones sencillas de pastelería y de múltiples aplicaciones:

- Términos pasteleros relacionados con la elaboración.
- Clasificación y aplicaciones.
- Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
- Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución para la obtención de masas, cremas, pastas, jarabes y frutas, entre otros.

6. Acabado y presentación de pastelería:

- Clasificación y tipos de acabados y presentaciones de pastelería.
- Esquemas, fases y riesgos en la ejecución.
- Decoraciones sencillas: baños, escarchados y borduras, entre otras.
- Técnicas básicas de acabado y presentación de pastelería.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo está abierto a prácticas y actividades, que deberán ser concretadas por cada profesor, y que deberán permitir introducir los conceptos teóricos necesarios para poder realizarlas.

Las prácticas programadas se podrán realizar individualmente o en grupos, adaptando el nivel de dificultad a las capacidades del alumno.

Un planteamiento deductivo permitirá que, con el desarrollo de las diferentes prácticas y actividades, el alumno aprenda y consolide métodos de trabajo y establezca los procesos y procedimientos más adecuados.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

- La organización y preparación de maquinaria para realizar labores de pastelería.
- El conocimiento y uso de las materias primas en pastelería.
- La seguridad en las zonas de contacto con alimentos.
- La realización de las distintas fases para conseguir un producto de pastelería acabado y presentado.

Módulo específico: Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.

Código: PCPI 003

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Limpia y desinfecta utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.
- b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/desinfección inadecuadas.
- c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).
- d) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.

- e) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).
- f) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.
- g) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.
- h) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.

2. Conoce la diferencia entre alimento y nutriente e identifica los principales nutrientes que componen los alimentos. Reconoce la dieta mediterránea.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los principales nutrientes sobre diferentes materias primas empleadas en la elaboración de productos de pastelería.
- b) Se han desarrollado menús acordes a la dieta mediterránea.

3. Conoce los principales microorganismos en los alimentos, los factores de desarrollo y las fuentes de contaminación de los alimentos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han diferenciado los principales tipos de microorganismos y factores de desarrollo en los alimentos.

4. Mantiene buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.
- b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.
- c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.
- d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.
- e) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración y las que conllevan riesgo higiénico sanitario.
- f) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.
- g) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.

5. Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.
- b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.
- c) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.
- d) Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.
- e) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.
- f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.
- g) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.
- h) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.
- i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.

6. Conoce la importancia de las enfermedades metabólicas, intolerancias y alergias alimentarias.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las consecuencias de la presencia de determinadas sustancias y alérgenos en dietas especiales.
- b) Se conoce la importancia de manipulaciones correctas en las elaboraciones de productos de pastelería dirigidas a personas con dietas especiales.

7. Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.
- b) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.
- c) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.
- d) Se han reconocido aquellas energías y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.
- e) Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria.
- f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.

8. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.
- b) Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la industria alimentaria.
- c) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- d) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones.
- e) Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.
- f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.

9. Envasa y conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados relacionando y aplicando el método acorde a las necesidades de los productos, según instrucciones recibidas y normas establecidas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método.
- b) Se han relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en pastelería con los métodos y equipos.
- c) Se han ejecutado las técnicas básicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se han determinado los lugares de conservación idóneos, para los géneros, hasta el momento de su uso/consumo o destino final.
- e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

10. Recepciona materias primas identificando sus características y sus necesidades de conservación y almacenamiento.

Criterios de evaluación:

- a) Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a la recepción de materias primas.
- b) Se han reconocido las materias primas y sus características.
- c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos.
- d) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
- e) Se han identificado las necesidades de conservación de las materias primas.
- f) Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación atendiendo a normas establecidas e instrucciones recibidas.

- g) Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.
h) Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza.
i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

Duración: 96 horas.

Contenidos:

1. Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones:

- Conceptos y niveles de limpieza.
- Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones.
- Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados.
- Procesos y productos de limpieza.

2. Concepto de alimento y nutriente:

- Nutrición y composición de los alimentos: Hidratos de carbono, proteínas, grasas, fibra y micronutrientes.
- Dieta mediterránea.

3. Higiene alimentaria:

- Microorganismos en los alimentos, factores de crecimiento y de inhibición.
- Fuentes de contaminación microbiológicas.

4. Buenas Prácticas higiénicas:

- Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
- Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.
- Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).

5. Aplicación de buenas prácticas de manipulación de los alimentos:

- Normativa general de manipulación de alimentos.
- Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.
- Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.

6. Enfermedades metabólicas, intolerancias y alergias alimentarias:

- Obesidad.
- Diabetes mellitus.
- Enfermedad celiaca.
- Dietas adecuadas.
- Nivel permitido de gluten en el alimento.
- Etiquetado obligatorio.
- Contaminantes y/o manipulaciones incorrectas.

7. Reducción de consumos de:

- Impacto ambiental provocado por el uso de recursos en la industria alimentaria.
- Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado.
- Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.

8. Recogida de los residuos:

- Legislación ambiental.
 - Descripción de los residuos generados en la industria alimentaria y sus efectos ambientales.
-

- Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.

9. Envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados:

- Sistemas y métodos.
- Descripción y características de los sistemas y métodos de envasado y conservación.
- Equipos asociados a cada método.
- Procedimientos de ejecución de técnicas básicas de envasado y conservación.
- Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas básicas de envasado y conservación.

10. Recepción de materias primas:

- Materias primas
- Descripción, características, clasificaciones y aplicaciones.
- Categorías comerciales y etiquetados.
- Presentaciones comerciales.
- Economato y bodega: Descripción y características.
- Clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenamiento y consumo.
- Documentos relacionados con las operaciones de recepción.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo contiene la formación necesaria para el conocimiento, la valoración y la aplicación de las normas higiénico sanitarias y de protección medioambiental, las relacionadas con los espacios de producción, el equipamiento, las materias primas y los manipuladores de alimentos, así como la recepción de las materias primas, la caracterización de éstas y su conservación.

Por las características de este módulo, se hace evidente su transversalidad al resto de módulos específicos del Programa de Cualificación Profesional Inicial de Ayudante de Pastelería, en lo referente a contenidos procedimentales y actitudinales.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

- La limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones, los procedimientos, legislación y peligros asociados a éstos.
- Las buenas prácticas higiénicas, la normativa general de higiene aplicable a la actividad y las alteraciones y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.
- Guías de Prácticas Correctas de Higiene y la aplicación de buenas prácticas de manipulación de los alimentos.
- Reducción de consumos de impacto ambiental, recogida de residuos, reutilización y reciclado.
- La recepción, almacenaje y conservación de materias primas en pastelería.

Módulo específico: Formación práctica en centro de trabajo.

Código: PCPI HOT 134

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Efectúa las operaciones de higiene, mantenimiento y limpieza de materias primas, productos, instalaciones, maquinaria y útiles de pastelería.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las distintas partes que integran la zona de trabajo.
- b) Se han ubicado los elementos de trabajo en sus zonas correspondientes.
- c) Se han clasificado y retirado los residuos generados durante el trabajo de pastelería según el plan de gestión de residuos del APPCC.
- d) Se han elegido los utensilios y productos de limpieza descritos en el plan de limpieza del APPCC

- e) Se ha realizado la limpieza de la instalación de acuerdo con la secuencia de operación prevista en el plan de limpieza del APPCC.
- f) Se han aplicado, en las operaciones de limpieza y mantenimiento de la zona de trabajo, medidas de higiene, de prevención de riesgos laborales y medioambientales.
- g) Se han revisado los equipos y maquinaria cuando lo indique el plan de mantenimiento según el APPCC.
- h) Se ha realizado un seguimiento de la trazabilidad de las materias primas y de los productos finales.
- i) Se han aplicado, métodos de lucha contra plagas según el plan de desinsectación y desratización del APPCC.

2. Recepciona, acondiciona y repone las materias primas y los materiales de trabajo de pastelería, actualizando el plan de proveedores del APPCC.

Criterios de evaluación:

- a) Se han clasificado las materias primas de acuerdo a su forma de conservación.
- b) Se han realizado los controles adecuados en la recepción de materias primas.
- c) Se ha cotejado los materiales y materias primas con los albaranes o notas de entrega.
- d) Se han aplicado, en las operaciones de carga y descarga de insumos, medidas de prevención de riesgos laborales y medioambientales.
- e) Se ha identificado el espacio disponible en el almacén y realizado las mediciones que garanticen la colocación de productos, materias primas y materiales.
- f) Se ha señalado la ubicación de productos, materias primas y materiales para su fácil localización.
- g) Se ha elaborado una relación de los productos, materias primas y materiales almacenados.
- h) Se han aplicado, en las operaciones de almacenamiento de productos, materias primas y materiales, medidas de prevención de riesgos laborales y medioambientales.
- i) Se han comunicado las desviaciones o anomalías detectadas en el proceso de recepción en tiempo y forma.

3. Realiza operaciones básicas de preelaboración, interpretando y relacionando instrucciones y / o normas establecidas por la empresa aplicando los procedimientos técnicos adecuados y cumple las normas higiénico -sanitarias de seguridad laboral.

Criterios de evaluación:

- a) Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a las operaciones de preelaboración.
- b) Se han trasladado y distribuido correctamente las materias primas desde el almacén o cámaras hasta los puestos de trabajo teniendo en cuenta los procedimientos establecidos.
- c) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las características de cada materia prima y su uso posterior.
- d) Se ha adaptado a la organización de la empresa integrándose en el equipo de trabajo.
- e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral.
- f) Se han utilizado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.
- g) Se ha utilizado la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza respetando los procedimientos y normas internas de la empresa.

4. Realiza elaboraciones sencillas de pastelería, interpretando y relacionando instrucciones y / o documentos con la aplicación de técnicas, normas y procedimientos de trabajo preestablecidos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado e interpretado los procedimientos específicos de la empresa para la realización de elaboraciones sencillas de pastelería.
- b) Se han realizado correctamente las fases u operaciones previas al desarrollo de las diversas técnicas (amasado, horneado etc.), atendiendo a instrucciones y normas establecidas.
- c) Se ha verificado, previamente, la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de las tareas (utensilios, materias primas, hornos, amasadoras, etc.).
- d) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.
- e) Se han desarrollado los procedimientos de conservación según requieran las elaboraciones y su aplicación posterior.

5. Mantiene relaciones profesionales correctas actuando de forma responsable y respetuosa, tanto con los procedimientos y normas de la empresa como con los demás miembros del equipo.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha incorporado puntualmente al centro de trabajo y no lo ha abandonado antes de lo establecido sin justificación.
- b) Se ha responsabilizado del trabajo encomendado.
- c) Se ha comunicado eficazmente con las personas adecuadas en cada momento, respetando los cauces establecidos en la organización.
- d) Ha colaborado activamente con los miembros de todo el equipo.
- e) Ha aprendido nuevos conceptos o procedimientos y ha aprovechado la formación utilizando los conocimientos adquiridos.
- f) Ha demostrado cordialidad y actitud conciliadora hacia los demás.
- g) Se ha adaptado al ritmo de la empresa, mostrando flexibilidad ante los cambios que se le presentaban, y se ha integrado en el sistema de relaciones técnico-profesionales.
- h) Ha cumplido con las normas de producción de la empresa.

Duración: 150 horas.

Anexo II**Módulos específicos y su relación con las unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales que incluye el programa de cualificación profesional inicial de Ayudante de Pastelería.**

Unidad de competencia	Módulos específicos
UC1333_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento interno y conservación de preelaboraciones y elaboraciones de pastelería	PCPI HOT 131. Aprovisionamiento interno y conservación en pastelería.
UC1334_1: Preelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y asistir en elaboraciones complejas	PCPI HOT 132. Preelaboración, elaboración y presentación en pastelería.
UC0546_1: Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.	PCPI 003. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.

Anexo III

Distribución horaria de los módulos que forman parte del programa de cualificación profesional inicial de Ayudante de Pastelería.

	Módulos	Horas semanales	Horas anuales
Módulos formativos de carácter general	Competencias básicas relacionadas con la comunicación lingüística, matemáticas, conocimiento e interacción con el medio, aprender a aprender y tratamiento de la información u competencia digital	10	300
	Competencias de autonomía e iniciativa personal, orientación, relaciones laborales y desarrollo del espíritu emprendedor	2	60
	Libre configuración	2	60
Módulos específicos	Aprovisionamiento interno y conservación en pastelería	4	120
	Preelaboración, elaboración y presentación en pastelería	8	240
	Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación	4	120
	Formación en centros de trabajo	*	150
	TOTAL	30	1050

*El desarrollo del módulo de formación en centro de trabajo se realizará, preferentemente, durante las cinco últimas semanas del curso, a razón de 30 horas semanales

Anexo IV

Distribución horaria del segundo curso de la modalidad de programas de dos años académicos que contenga las cualificaciones profesionales asociadas al perfil profesional de Ayudante de Pastelería.

	Ámbitos		Horas semanales
Módulos voluntarios	Ámbito de la comunicación	Lengua y literatura castellana	4
		Lengua extranjera	2
	Ámbito científico-tecnológico		8
	Ámbito social		4
	Módulos		
Módulos específicos de la cualificación	Aprovisionamiento interno y conservación en pastelería		3
	Preelaboración, elaboración y presentación en pastelería		6
	Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación		3
	Formación en centros de trabajo		*
	TOTAL		30

* La duración de la formación en centros de trabajo oscilará entre 60 y 120 horas.

Anexo V**Especialidades del profesorado para la impartición de los módulos específicos del programa de cualificación profesional inicial de Ayudante de Pastelería.**

Módulos específicos	Especialidades	Cuerpo
PCPI HOT 131 Aprovisionamiento interno y conservación en pastelería	-Cocina y Pastelería. -Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.	Profesores Técnicos de Formación Profesional
PCPI HOT 132 Preelaboración, elaboración y presentación en pastelería	-Cocina y Pastelería -Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.	Profesores Técnicos de Formación Profesional
PCPI 003 Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación	-Cocina y Pastelería -Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.	Profesores Técnicos de Formación Profesional
PCPI 134 Formación práctica en centro de trabajo	-Cocina y Pastelería -Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.	Profesores Técnicos de Formación Profesional

Anexo VI

Titulaciones requeridas para la impartición de los módulos específicos que conforman el programa de cualificación profesional inicial de Ayudante de Pastelería para los centros de titularidad privada o pública y de otras Administraciones distintas de la educativa.

Módulos específicos	Titulación requerida
PCPI HOT 131 Aprovisionamiento interno y conservación en pastelería	- Título de Técnico Superior o equivalente. - Título de Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o Diplomado o el título de Grado equivalente, cuyo perfil académico se corresponda con la formación asociada a los módulos específicos del Programa de Cualificación Profesional Inicial. Las Administraciones educativas, excepcionalmente, podrán incorporar profesionales, no necesariamente titulados, que desarrollen su actividad en el ámbito laboral.
PCPI HOT 132 Preelaboración, elaboración y presentación en pastelería	
PCPI 003 Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación	
PCPI 134 Formación práctica en centro de trabajo	

Anexo VII**Espacios y equipamientos para el desarrollo del programa de
cualificación
profesional inicial de Ayudante de Pastelería.**

Espacios:

Espacios formativos	Superficie m ²
Aula polivalente	30
Taller de panadería y repostería	75
Almacén	20

Equipamientos:

Aula polivalente	<ul style="list-style-type: none"> -PCs instalados en red, cañón de proyección e internet. -Medios audiovisuales.
Taller de panadería y repostería	<ul style="list-style-type: none"> -Servicios auxiliares de agua y energía eléctrica. -Suelos, paredes, techos, protección de ventanas y desagües según la normativa técnico-sanitaria vigente. -Cámaras de refrigeración, congelación y fermentación. -Vitrinas expositoras con sistema de refrigeración e iluminación. -Mesas de trabajo de acero inoxidable. -Mobiliario en acero inoxidable para la guarda del utillaje. -Batidoras, amasadoras, divisoras, laminadoras, rellenadoras o inyectoras. -Freidoras, hornos, baños maría y cazos eléctricos. -Cocina con al menos dos focos de calor. -Temperador de cobertura. -Refinadora-trituradora de azúcar. Molino de azúcar. -Elaboradora de helados o mantecadora. -Balanzas de precisión y básculas. -Carros portatalas y su correspondiente juego de latas para hornear. -Termómetros, cronómetros, pesajarabes o refractómetros, cepillos, pinceles, cuchillas y otros útiles propios de la profesión. -Utensilios para contener cuencos, cubetas, bandejas, moldes... -Utensilios para medir. Jarras medidoras. -Utensilios para mezclar. Lenguas, espátulas... -Utensilios para extender y cortar. Espátulas y cuchillos de diferente tamaño. -Utensilios para escudillar. Juegos de boquillas para mangas pasteleras y mangas reutilizables y desechables. -Aros, hilador de huevo, chinos, coladores, tamices, planchas quemadoras de azúcar (salamandra), arañas, cazos, mármol, moldes para bombones, tenedores de baño. -Fregaderos. -Batería de cocción.
Almacén	<ul style="list-style-type: none"> -Estanterías de acero inoxidable. -Carro para el transporte de la carga.